

Natale sta arrivando: al caseificio di Paglia di Azzio

Pubblicato: Venerdì 25 Novembre 2016



Sabato 26 novembre, a partire dalle 15, Show Cooking “alla lampada” e degustazione in Caseificio ad Azzio.

Il **Caseificio di Paglia**, nato nel 2005 tra le ridenti colline del varesotto, trasforma ogni mattina il latte di 300 caprette che vivono felici tra alberi e ruscelli, per farne **deliziosi formaggi**, tra cui la formaggella del luinese DOP.

Dove si trova? Lasciate la **provinciale che va da Brinzio a Cuvio**, si prende un sentiero tra gli alberi che conduce alla piccola vallata: gli ultimi colori d’autunno, si riflettono nelle vetrate, dentro, un’atmosfera ovattata, le pareti costruite con balle di paglia tengono fuori il freddo, ma fanno entrare la magia del bosco.

Durante l’evento, Lo **chef Lorenzo**, in perfetto stile Belle Epoque, preparerà sulla lampada un dolce speciale, con il caratteristico Flambage, regalando a tutti un momento di spettacolo e gusto.

Ad attendere i nostri clienti più affezionati, e quelli nuovi, una piccola sorpresa di Natale: il **racconta storie**, e le nostre **proposte per la tavola e i regali**.

La partecipazione è libera e gratuita. Info: [pagina facebook il caseificio di paglia](#).

[divisionebusiness](#)

divisionebusiness@varesenews.it